

PROJECTE EDUCATIU DEL MENJADOR ESCOLAR

CEIP JAUME I

CODI: 46012616

CURS 2018-2019

ÀMBIT PEDAGÒGIC I ORGANITZATIU

	DATA	CONTINGUT MODIFICAT
CREACIÓ	2018/19	
ÚLTIMA VERSIÓ		
ÚLTIMA MODIFICACIÓ		

1. INTRODUCCIÓ
2. OBJECTIUS GENERALS
 1. EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA
 2. EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE
3. ACTIVITATS
 1. EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA
 2. EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE
4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVICI
 1. CALENDARI I HORARI
 2. PREU I FORMA DE PAGAMENT
 3. PERSONAL DE LA EMPRESA DE MENJADOR
 4. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE LES/ELS COMENSALS
 5. FUNCIONS DE L'EQUIP PEDAGÒGIC
6. INFRAESTRUCTURA
 7. MESURES DE SEGURETAT
8. INVENTARI DE MATERIAL DE MENJADOR ESCOLAR
9. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA DE MENJADOR
10. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

1.- INTRODUCCIÓ

Un menjador ben organitzat, que proporcione menús sans i equilibrats, és una necessitat que afecta a un dels grups més vulnerables de la nostra societat: la infància.

L'alimentació dels xiquets i xiquetes és un factor essencial, tant per aconseguir un adequat creixement físic i intel·lectual com per a la previsió precoç de malalties degeneratives i nutricionals de l'adult.

Hui el menjador escolar no ha de ser solament el local on se serveix el menjar del migdia als xiquets, sinó un recurs educatiu imprescindible per a un desenvolupament social i educatiu essencial per a l'adquisició d'hàbits de vida saludables de gran importància per al futur del xiquet.

També és un important instrument que ajuda a resoldre problemes d'alimentació que afecten als nostres xiquets: obesitat, sobrepès, dèficits nutritius, etc.

Necessitats nutritives dels xiquets escolars.

Els macronutrients que s'ingereixen amb els aliments es converteixen, mitjançant la seua digestió i el seu metabolisme, en parts constituents de l'organisme. Serveixen per a reposar les estructures que es van gastant i a més com a energia mecànica, per a moure els músculs. També es converteixen en energia tèrmica, per a intentar mantenir el cos sempre a una temperatura uniforme de 37o C, i en energia química per a alimentar totes les funcions intracel·lulars que constitueixen la vida.

Però el cos humà és estalviador, no tira gens. S'utilitza integra tota l'energia que entra en l'organisme procedent dels macronutrients de l'alimentació. O bé aquesta energia es gasta d'acord amb les necessitats energètiques en un moment determinat, o bé s'emmagatzema i estalvia si s'ha ingressat a l'excés. Si el cos ingressa més energia de la qual gasta d'una manera perllongada, l'excés dels dipòsits de greix portarà a una situació de sobrepès i fins i tot d'obesitat.

Un xiquet de 10 anys moderadament actiu necessitaria ingerir al voltant de 2000 kcal. diàries, repartides de la següent manera:

- de 1100 a 11600 en hidrats de carboni: pa, arròs, llegums, creïlles, etc.
- de 220 a 260 en proteïnes, al voltant de la meitat d'aquesta quantitat ha de tenir procedència animal. Carns, peixos i ous estarien en aquest grup.
- de 600 a 640 procedents dels greixos, unes 420 haurien de ser saturades i la resta insaturades.

La piràmide alimentària.

Per a quantificar i planificar els menús diaris d'una manera senzilla i pràctica, sense haver de recórrer a cap càlcul matemàtic, es poden expressar totes les necessitats exposades en energia i nutrients a través del sistema de porcions o racions d'aliments, que es poden expressar gràficament en quantitats mitjançant l'anomenada piràmide alimentària.

2.- OBJECTIUS GENERALS

En els últims anys les noves realitats socials han impulsat la demanda del servei de menjador escolar. El nombre de xiquets que ho utilitza ha augmentat considerablement com a conseqüència de profunds canvis en la vida de les famílies, com són el treball fora de casa de les mares, l'habitatge del xiquet lluny del centre escolar i sobretot la crisi econòmica que ha sumit en l'escassetat, fins i tot en la pobresa, a moltes llars.

El menjador escolar ha de tenir les següents missions:

- Missió nutricional: és sens dubte la més important, l'aportació d'aliments i nutrients que precisa el/la xiquet/a tant per al seu creixement i desenvolupament com per a aconseguir un aprenentatge escolar adequat. El menjador escolar ha d'oferir aliments saludables, en la proporció adequada.
- El menjar del migdia ha d'aportar entre el 32 i el 35 % de l'energia i els nutrients que precisa el xiquet escolar per a aconseguir una adequada nutrició.
- Missió educativa: el menjador escolar ha de contribuir a la creació d'hàbits alimentaris saludables, afavorint el consum dels quals aporten nutrients essencials com són les verdures, les hortalisses, les fruites, els llegums, els peixos i les carns magres. Al contrari, ha d'evitar els aliments poc saludables.
- Missió socialitzadora: el menjador escolar ha d'afavorir la convivència del xiquet amb els seus iguals i l'aprenentatge de les normes socials. És l'educació per a la convivència, en moltes ocasions amb xiquets de races o de cultures diferents.

La gestió i administració del Menjador Escolar del CEIP JAUME I de València es de GESTIÓ DIRECTA per part del professorat del centre perquè així ho estableix la legislació vigent. El menjador escolar s'ofereix com servici complementari del col·legi i respon a la demanda social existent entre les famílies.

Tenint en compte tot l'exposat amb anterioritat aquest servici tindrà els següents objectius generals:

1. Oferir un servici complementari necessari per a moltes famílies del centre possibilitant una planificació alimentària que incloga les substàncies nutritives que els i les alumnes necessiten per al seu normal desenvolupament.
2. Educar en hàbits alimentaris saludables.
3. Completar la labor que realitzen les famílies al voltant de l'adquisició d'hàbits socials, higièncs, normes d'urbanitat i cortesia i correcte us i conservació del útils de menjador.
4. Promoure l'adaptació de l'alumne a una diversitat de menús i a una disciplina en l'acte de menjar que incloga la cortesia, la tolerància, la solidaritat i l'educació per a la convivència.
5. Afavorir el treball en equip.
6. Contribuir a la integració de la família en la mesura que facilita als pares i mares l'exercici de les seues funcions laborals i socials.
7. Facilitar que dones i homes puguen optar lliurement al seu projecte de desenvolupament personal i professional.
8. Interessar a la família en els beneficis que poden obtindre d'una col·laboració conjunta amb els responsables del menjador escolar, tant en lo referent a la seua salut com a la seua educació nutricional.
9. Fomentar actituds de col·laboració, solidaritat i convivència, conscienciant a la família en els patrons de conducta adquirits en el menjador escolar.
10. Educar en el respecte a totes les cultures coneixent i respectant els seus costums, en aquest cas les relatives a la ingesta de certs aliments.

2.1. EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

- Conèixer la base d'una bona nutrició i la importància d'una 'alimentació equilibrada.
- Inculcar normes d'urbanitat en la taula.
- Comprendre i interessar-se pels temes alimentaris:
 - Per què mengem ?
 - Què hem de menjar ?
 - Com he de menjar ?
- Malalties derivades de la manca o abús d'aliments.
- Educació per al consumidor
- Pràctiques d'hàbits higiènics: mastegació, higiene bucal, neteja, condícia...
- Proporcionar una nutrició correcta.
- Perllongar la convivència dels comensals i la influència de l'escola en el temps comprès entre les dues sessions del treball escolar.
- Respecte cap a les persones i cap al material.
- Consumir el menjar adequat a l'edat del xiquet.
- Introduir nous hàbits de menjar.
- Evitar un desaprofitament del menjar.
- La taula: lloc de diàleg i convivència.
- Adquirir hàbits de higiene personal.
- Guardar un component correcte en el menjador.
- Ocupació correcta dels utensilis adequats.
- Crear actituds socials d'ajuda als companys i companyes.
- Formació pràctica de com col·laborar el xiquet o xiqueta en les faenes del menjador: posar taula, servir aigua. repartir el pa. Etc...
- Traslladar a la família les vivències escolars respecte a l'alimentació.

2.2 EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE

- Desenvolupar l'autonomia personal
- Formació d'hàbits
- Afavorir el procés d'adaptació
- Desenvolupar la seguretat en si mateix.
- Imitació de l'adult, memoritzant les seues actituds.
- Fomentar la participació en les activitats de temps lliure en els seus aspectes culturals, esportius i recreatius.
- Fomentar la comunicació, convivència i respecte entre les persones i el mitjà.
- Participació activa en els jocs de grup.
- Alliberar l'energia acumulada.
- Desenvolupar l'objectivitat en l'observació de les accions dels altres.
- Desenvolupar la capacitat de col·laboració i solidaritat.
- Aprendre les regles i normes socials en grup i des del grup.
- Conservar les destreses adquirides.
- Realitzar activitats dirigides a ocupar el temps lliure: estudi, lectura, jocs, relacions afectives...
- Desenvolupar la capacitat de col·laboració.
- Possibilitat d'integrar-se en situacions socials adoptant normes de comportament i convivència adequades.
- Acceptar normes que facen possible la convivència en grup.
- Control i organització del temps lliure: educació de l'oci.

3.- ACTIVITATS

3.1 EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

- Activitats d'hàbits higiènics: llavar-se les mans, condícia personal...
- Activitats pròpies de la taula: servir-se i servir als altres, tallar, mastegar...
- Fomentar control del to de la veu i creant un ambient adequat.
- Intercomunicació de la normes bàsiques del menjador: demanar ajuda als educadors alçant la mà, no deixar menjar en el plat, ús correcte dels utensilis: cullera, forqueta, ganivet...
- Confecció de murals decoratius.
- Visualització de vídeos i material audiovisual sobre el tema de nutrició, elaboració i manipulació d'aliments...

3.2 EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE

- Jocs funcionals: manipulació, exploració
- Jocs de construcció, jocs dirigits.
- Jocs dinàmics
- Jocs de taula: parxís, escacs, dames, dòmino...
- Visualització de pel·lícules
- Confecció de murals, cartells i elements decoratius per al menjador..
- Gaudir del temps lliure amb les/els companyes/s: dialogar, cantar, ballar...

4.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El servei in situ del menjador escolar serà subministrat per l'empresa IRCO, contractada pel centre. Aquest servei inclou la presència d'una cuinera i de 4 monitores/s contractades/tats per l'empresa que atendran l'alumnat.

4.1 CALENDARI I HORARI

El menjador escolar funcionarà de de setembre a juny.

La capacitat màxima del menjador és de 90 alumnes.

HORARI SETEMBRE I JUNY

13:00 a 13:05 h: higiene personal.

13:05 a 14:00 h: menjar.

14:00 a 14:45 h: higiene (dents i mans) descans, parc, activitats de temps lliure.

14:45 a 15:00 h: higiene i acudir a les zones de trobada.

HORARI D'OCTUBRE A MAIG

DILLUNS, DIMARTS

12:30 a 12:40 h: higiene personal.

12:40 a 13:45 h: menjar.

13:45 a 14,45 h: higiene (mans), descans, parc, activitats de temps lliure.

14:45 a 15:00 h: higiene i acudir a les zones de trobada.

DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES

13:00 a 13:05 h: higiene personal.

13:05 a 14:00 h: menjar.

14:00 a 14:45 h: higiene (dents i mans) descans, parc, activitats de temps lliure.

14:45 a 15:00 h: higiene i acudir a les zones de trobada.

Setmanalment, els grups realitzaran tallers amb els monitors assignats/ades.

4.2 PREU I FORMA DE PAGAMENT

El preu del cobert serà el que determina la Conselleria i que enguany serà de 4,25 €, tant pels comensals d'Infantil com les/els de Primària.

En el termini de presentació de les instàncies, s'informarà a totes les famílies de les condicions per optar a les beques de menjador.

Haurà de figurar, obligatòriament, les dades de l'alumne i tots el telèfons de contacte possibles.

El pagament de l'import del menjar, en el cas dels/de les usuaris i de les/els no becades/ts i dels que han d'abonar les quotes corresponents segons el tipus d'ajuda, es farà en el compte de l'escola entre el dia 1 i 10 del mes posterior. Com a concepte de pagament figurarà el nom de l'alumna/e i s'haurà de entregar còpia en direcció.

Els comensals amb 20 punts tindran cobert el 100% del preu del servei. La resta hauran de fer un ingrés mensual, en el compte de l'escola, amb la diferència entre el preu del menú i l'import de la beca.

4.3 PERSONAL DE LA EMPRESA DE MENJADOR

Els professionals que atenen i supervisen als escolars, tant en el temps del menjador com en l'esbarjo escolar, han d'afavorir la creació d'hàbits saludables tant en la pròpia conducta alimentària com en la higiene, convivència i participació.

El nombre de monitors/es serà el fixa't per la normativa vigent i està subject de forma proporcional al nombre de comensals. Però enguany, s'ha considerat necessari contractar 1 monitor més per a tenir un major control de tots/es els/les xiquets/es.

HORARI SETEMBRE I JUNY

-Monitors/es: de 12:30 a 15:00

-Cuinera: de 8:00 a 16:00

Els/les 4 cuidadors/es s'ocuparan de la direcció i control de les activitats que es realitzen en els espais que s'ocupen.

En el temps de permanència en el menjador s'ocuparan de la coordinació, control i ajuda, si fora necessària, de les/els alumnes.

HORARI D'OCTUBRE A MAIG

-Monitors/es:

Dilluns, dimarts de 12:15 a 15:00.

Dimecres, Dijous i Divendres de 12:45 a 15:00

-Cuinera: de 8:00 a 16:00

4.4 ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE LES/ELS COMENSALS

Activitats fora del menjador.

L'agrupament de les/els xiquetes/s es fa d'acord amb l'activitat a realitzar baix la tutela de les/els educadores/s. Els agrupaments podran ser heterogenis en els casos que es planifiquen activitats en les que les/els més majores/s puguen servir d'exemple, ajuda o guia de les més xicotetes/s (menjar, jocs de taula, confecció de murals...).

5.- FUNCIONS DE L'EQUIP PEDAGÒGIC

Director i Encarregada

A saber:

- Coordinar educadors, comensals i personal de cuina.
- Control sobre la higiene.
- Control dels pagaments.
- Control del temps de menjar.
- Organització del servei de menjador
- Inventari del material
- Coordinar les activitats de temps lliure.
- Control d'entrades i eixides.
- Gestió econòmica i administrativa al sistema.

Educadores/s:

- Monitors:

- Facilitar un clima agradable de convivència entre els xiquets i xiquetes, potenciant el respecte mutu i la comunicació.
- Conèixer els problemes de salut dels alumnes, sobretot els que necessiten dietes especials.
- Estimular el consum dels aliments que s'ofereixen, ajudant quan hi ha dificultats per la seua textura.
- Educar en les normes de comportament en la taula.
- Escoltar els suggeriments i aportacions dels alumnes per a millorar o corregir deficiències.
- Informar a les famílies de conductes o problemes que puguen sorgir per a ajudar a resoldre-les.
- Servir i ajudar a les/els comensals.
- Garantir les activitats d'higiene personal.
- Coordinar, organitzar i posar en pràctica activitats i jocs.
- Vigilar el pati i las instal·lacions on estan les/els comensals.

- Cuinera:

- Complir amb les normes d'higiene i seguretat necessàries per a preservar la salut i evitar accidents.
- Distribuir els aliments en plats d'acord amb els menús i les racions indicades en ells.
- Mantenir en perfecta neteja i ordre la cuina, equip i instal·lacions, incloent vaixelles, coberts, plats de cuina, etc.
- Controlar la vaixela, coberts, etc.
- Procedir a la retirada i neteja del parament i vaixela usat per a donar el servei.

6.- INFRAESTRUCTURA

INSTAL·LACIONS:

- Menjador
- Cuina
- Pati d'Infantil i Primària
- Corridor cobert entre els dos edificis
- Sala de Vídeo i informàtica
- Aula de 3 anys i 4 anys
- Serveis dels edificis
- Aula de 4t de Primària

7.- MESURES DE SEGURETAT

SISTEMA D'AUTOCONTROL SANITARI APPCC

APPCC són les sigles d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics, un sistema preventiu obligatori segons la normativa vigent que el seu objectiu és garantir al consumidor, en aquest cas els xiquets del menjador escolar, que els productes alimentosos que consumeixen tenen una qualitat i una seguretat higiènica sanitària determinada.

Consta de 7 apartats:

1. Anàlisi de riscos i perills.
2. Identificació dels punts de control crítics.
3. Establiment de límits crítics.
4. Vigilància dels punts de control crítics.
5. Accions correctores.
6. Registres.
7. Verificació.

A més a més es realitzaran les següents accions:

- Revisió i actualització de la seguretat de les instal·lacions.
- Control de la recepció dels aliments.
- Registre de les dades personals de les/els comensals.
- Comunicació a l'Equip Directiu per a la seua remissió a l'ajuntament de temes relacionats amb el manteniment i seguretat del centre, així com als Serveis Territorials d'Educació .
- Control d'entrades i eixides.
- Pla d'autoprotecció i Simulacre d'evacuació.

8.- INVENTARI DE MATERIAL DE MENJADOR ESCOLAR
(A realitzar al llarg del present curs)

9.- SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA DE MENJADOR

COMPOSICIÓ DE LA COMISSIÓ DEL CONSELL ESCOLAR

DIRECTOR: Joan Domínguez Pavía

ENCARREGADA: Lola Bou Miralles

REPRESENTANT DEL PROFESSORAT: Marta Donet

PREVISIÓ D'ACTUACIONS

Les que té previstes la legislació vigent per al seguiment i control del Pla de Menjador.

- 1a reunió: conèixer el Pla de Menjador i planificació de reunions
- Reunions trimestrals: en l'última setmana de cada trimestre
- Visites periòdiques de la Comissió al menjador (les que establisca la Comissió)
- Actualització i posada en pràctica de l'APPCC
- Coordinació de l'encarregat de menjador amb les/els monitores/s

10.- NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR EXTRETES DEL R.R.I.

Les normes de convivència seran les mateixes que figuren en el present R.R.I. adaptades a les activitats pròpies del menjador.

L'activitat del menjador no té caràcter lectiu, per la qual cosa no es considera obligatòria.

Es portarà un registre d'incidències protagonitzades pels alumnes que seran notificades als pares.

Segons la seua reiteració o gravetat podran veure's privats de l'assistència al menjador de forma temporal o definitiva.

La Comissió de Convivència del Consell Escolar revisarà aquesta decisió prenent les mesures que crea oportunes prèvia audiència de l'interessat o interessada.

El registre d'incidències ho portaran les monitores i passarà part als Encarregats de Menjador.

Seràn considerats part de la Comunitat Educativa els comensals, les educadores i el personal que forma part del servei de menjador.

Per a poder usar el menjador, tant de forma continuada com de forma esporàdica, és necessari haver presentat la sol·licitud d'admissió en el menjador escolar per al curs corresponent.

Podran ser donats de baixa del Menjador Escolar aquells comensals que no estiguen al dia en el pagament mensual o de la diferència entre la beca i el cost del servei.